わがまちの名店 歌行燈

創業140周年 挑戦し続ける老舗

大切な人たちと過ごすハレの日も、
さっと食事を済ませるケの日にも、
歌行燈は私たちの日々に寄り添う。
「桑名といえば歌行燈」と、
来桑者に勧めたくなる老舗の歴史をいま紐解く。

140周年の記念ロゴ。創業月の10月は、どのように地域へ恩返しができるかを考えている

明治時代から愛され、小説の舞台になった店

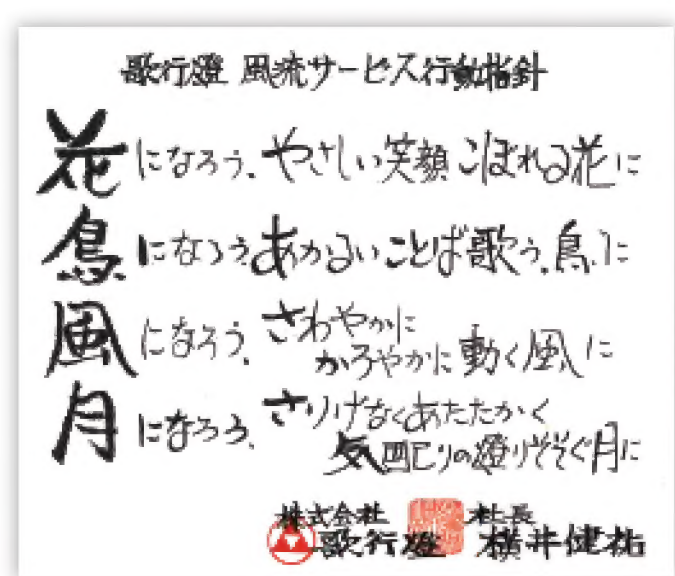
今年10月、桑名を代表する老舗のひとつ、歌行燈が創業140周年を迎える。「創業から受け継いできたうどんをベースに、これからも新しい挑戦を続けて、この先140年後も地元に愛される店でいたいですね」と、5代目の横井健祐代表取締役社長は思いを語る。健祐社長は今年5月、チェーン展開を進めた4代目・敬之会長の思いを引き継いだばかり。うどんなどの麺料理を中心に、和食や食品の製造加工販売にも手を広げ、日本のみならず海外にも進出した。

創業は1877（明治10）年。創業者・横井周二郎氏が、現在の本店近くの地でうどん店・志満（しま）やを始めた。「当時の記録は戦争で焼けて残っていませんが、芸者たちの待機場への出前が多かったと聞いています」。

周二郎氏は客の声や期待に応え、天ぷらや卵とじ、きつねなど、メニューの種類を増やしていった。また、当時はまだ珍しかった、丼料理と麺のセットメニューを早い時期から販売。これを機に、志満やの名は広く知られるようになったという。「お客さま一人ひとりの要望に応える姿勢は今でも変わりません。100%は難しいですが、少しでも近づけるように考えます。幼いお子さま向けには、汁をぬるくして麺をカットしたものを、噛む力が弱い方には軟らかめに茹でるなど、名物のうどんにもご要望があれば、手を加えています。これがうちのうどんだ、と押し付けた提供はしません」と健祐社長は話す。

歌行燈とは、1910（明治43）年に泉鏡花が発表した恋愛小説にちなむ。桑名を舞台とした花柳界の小説に、志満やが登場する。

「映画化された際に2代目が、『名作 歌行燈』と書かれたサインを演者からもらったそうです。紙では汚れてしまうため、地元の工芸品である桑名盆に彫り込もうと職人に依頼したところ、『名物 歌行燈』と書かれた盆が届きました。店頭に飾っていたところ、どんな料理なんだとお客さまから問い合わせがあり、看板メニューの考案に乗り出したそうです」。こうして誕生したのが、釜揚げうどんに天ぷらの盛り合わせ、桑名名物のしぐれ茶漬けが付いた人気メニュー「名物 歌行燈」だ。

人気メニューの誕生に続き、1972（昭和47）年には店名を変更。「今でも志満やと呼んでくださるお客様がいて、地域に根付いていると実感しますね」とほほ笑む。

「食事も接客も、お客さまに風流な時間を提供できるように」と、掲げられているサービス行動指針「花鳥風月」

まちで必要とされる店を命のダシとともに事業を展開

歌行燈はうどん店でありながら、日常の食事からハレの日の会食まで、どんなシーンにも利用できる。「桑名は祭りが多く、宴の席が多い地域。おいしいご飯を食べながら、多くの人が集える場所をとの思いから、会席膳なども提供するようになりました。食事の場の提供を通して地域に貢献したいというのが、私たちの思いです」と健祐社長。その考えは、現在のチェーン店展開にもつながっている。

展開する店舗は、歌行燈を合わせて8ブランド、53店舗に及ぶ。「店舗をただ増やしているのではなく、すべて直営で目が届くようにしています。お店の名前や業務形態が違うのは、その地域にある理由にこだわった結果です」。例えば、都市部や大型ショッピングセンターなどで営業する四代目横井製麺所は、本格的な味と安さを売りにしたセルフ式。食事をさっと済ませたい人が多いことを踏まえた。

「どの店でも素材にはこだわっています。なかでもダシは我が社の命です」と、健祐社長。歌行燈のうどんに使用するダシは、ソウダガツオ100%。毎朝夕、各店舗で仕込み、出来立てを提供している。しっかりとした旨みがあり、ついつい飲み干してしまう人も多いのではないだろうか。「昔からダシの取り方は変わりません。時代によって、味の濃さなどは変化しています」。

蛤うどんや焼き蛤など、桑名ならではの商品が、一日の注文の半数を占める日もある。「昼は観光で来る方が多いです。焼き蛤は蒸し焼きにして提供。ふっくらとして旨みが逃げにくいんです。小説内での記述を参考にしています」とにこり。

顧客への思いは、温かく丁寧な接客にも現れている。「当店を利用してくださるお客さまは、さっとお昼を食べたい方をはじめ、宴会や行事などでゆっくりと過ごされる方など、さまざまです。しかし、どなたも貴重な時間を使って来店いただいているのには、変わりありません。特別なひとときを過ごして、お帰りになっていただきたいですね」と続ける。

どんなときでも我々を優しく出迎え、おいしい料理を提供してくれる歌行燈。「140年といってもまだまだ通過点。お店を愛してくれたお客さまと従業員のおかげです。今後も食事を提供し続け、地域に恩返ししていきたいですね」。

140周年記念メニューは、各店舗で提供される予定。今日は、幼いころから親しんできたあの味を食べに、歌行燈へ足を運んでみようか。

右）小説「歌行燈」内に登場するレシピをもとに誕生した「焼き蛤」 左）揚げたてで、濃いめの甘いたれがかかった天丼も、地元の人々から好評のメニュー（写真は海老天丼御膳） 下）店名を掲げる人気メニュー「名物 歌行燈」

株式会社歌行燈
横井健祐代表取締役社長

今年5月、5代目として就任。「これからも命のダシを守り続け、うどん・そばをベースに『面白い』と言われる新しい事業にも取り組んでいきたい」と意気込む

左）昭和30年代のメニュー表は、唯一残る昔の資料だ 右）「名作 歌行燈」と依頼したが、「名物」と書かれた桑名盆は本店に飾られている

1_うどんの麺はコシがありながらも食べやすい 2_毎日、店舗でソウダガツオから取られるこだわりのダシ 3_お土産メニューも充実。家でも歌行燈の味が食べられる「だしのもと」が人気 4_昼は観光客、夜は地元の人が多い

歌行燈本店。看板には「志満や」の名も残る

Information

●歌行燈 本店
桑名市江戸町10
0594-22-1118
11：00～21：30（OS21：00）

●歌行燈 桑名駅前店
桑名市中央町1-31-1
0594-21-1117
11：00～22：00（OS21：30）

●歌行燈 大山田店
桑名市松ノ木3-7-1
クオレ大山田ガーデン
0594-31-1116
11：00～21：30（OS21：00）

●四代目 横井製麺所 桑名安永店
桑名市安永字五区割917-4
0594-25-8111
11：00～22：00（OS21：30）

●四代目 横井製麺所 イオンモール東員店

●天すけ イオンモール東員店
員弁郡東員町長深字築田510-1
イオンモール東員 3Fフードコート
0594-86-1808
10：00～22：00（OS21：30）

文／青野穂波　写真／株式会社歌行燈提供・中村圭作　デザイン／ABBEY ROAD